

令和8年2月10日(火)

※離乳後期に乳児食から取り分けて使用する場合は薄く硬さは軟らかめにしています。

※離乳完了期の主菜・副菜・おやつ分量については乳児食の8割からを目安としています。

	離乳初期	離乳中期	離乳後期	離乳完了期
	生後5～6か月頃	生後7～8か月頃	生後9～11か月頃	生後12～18か月頃
離乳食献立	つぶしがゆ 5～50 絹豆腐のペースト 5～25 小松菜のペースト 5～20 うすい味噌汁(汁のみ)～50 ミルク180～160	おかゆ 50～80 絹豆腐の薄くず煮つぶし 25～40 小松菜の軟らか煮つぶし 15～30 味噌汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100	おかゆ 90 絹豆腐の薄くず煮 20～30 小松菜の軟らか煮 20～30 味噌汁(大根)80～100 ミルク100～60	軟飯 90 そぼろ卵焼き 煮びたし 味噌汁 みかん
食材	だしは、昆布です。 とろみ付けにかたくり粉を使うことがあります。 しょう油等は、使いません。	だしは、かつおを使います。 とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。 調味料はしょうゆを少量使うことがあります。	だしは、かつおを使います。 とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。	軟飯は、はいが [※] 精米を使うことがあります。 食材、調味料は下記の献立と同じです。

			1人当り数量	
昼食献立名	献立名	材料名	幼児	乳児
ごはん	ごはん	はいが精米	50.00	40.00
	そぼろ卵焼き	卵	50.58	40.70
そぼろ卵焼き		スキムミルク	2.50	2.00
		水	2.50	2.00
煮びたし		鶏挽肉	16.25	13.00
		酒	1.25	1.00
味噌汁		水	0.26	0.21
		塩	0.18	0.14
みかん		油	0.56	0.45
	煮びたし	大根	36.76	29.41
		人参	5.56	4.44
		小松菜	11.76	9.41
		砂糖	0.70	0.56
		しょう油	1.40	1.12
		だし汁	22.50	18.00
	味噌汁(絹豆腐・生わかめ)	絹豆腐	30.00	25.00
		生わかめ	4.00	3.00
		だし汁	130.00	110.00
		味噌	4.30	3.60
	みかん	みかん	50.00	50.00

古川保育園献立表

令和8年2月25日(水)

※離乳後期に乳児食から取り分けて使用する場合味付けは薄く硬さは軟らかめにしています。

※離乳完了期の主菜・副菜・おやつ分量については乳児食の8割からを目安としています。

	離乳初期	離乳中期	離乳後期	離乳完了期
	生後5～6か月頃	生後7～8か月頃	生後9～11か月頃	生後12～18か月頃
離乳食献立	つぶしがゆ 5～50 白身魚のペースト 5～15 じゃが芋のペースト 5～20 うすい味噌汁(汁のみ)～50 ミルク180～160	おかゆ 50～80 白身魚の薄くず煮つぶし 15～30 じゃが芋の軟らか煮つぶし 20～30 味噌汁(汁のみ)50～80 ミルク160～100	おかゆ 90 白身魚の薄くず煮粗ほぐし 20～30 じゃが芋の軟らか煮 20～30 味噌汁(わかめ)80～100 ミルク100～60	軟飯 90 魚の香味焼き いんげんのきんぴら 味噌汁
食材	だしは、昆布です。 とろみ付けにかたくり粉を使うことがあります。 しょう油等は、使いません。	だしは、かつおを使います。 とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。 調味料はしょうゆを少量使うことがあります。	だしは、かつおを使います。 とろみ付けにかたくり粉等使うことがあります。	軟飯は、はいが精米を使うことがあります。 食材、調味料は下記の献立と同じです。

			1人当り数量	
昼食献立名	献立名	材料名	幼児	乳児
ごはん 魚の香味焼き いんげんのきんぴら 味噌汁	ごはん	はいが精米	50.00	40.00
	魚の香味焼き	さわら	50.00	40.00
		生姜汁	0.16	0.13
		長ねぎ	10.00	8.00
		白胡麻	0.45	0.36
		しょう油	1.54	1.23
		みりん	0.63	0.50
		油	0.50	0.40
	いんげんのきんぴら	さやいんげん	19.33	15.46
		人参	11.11	8.89
		しらたき	10.00	8.00
		胡麻油	1.13	0.90
		酒	1.38	1.10
		砂糖	1.00	0.80
		しょう油	1.25	1.00
		塩	0.04	0.03
	味噌汁(じゃが芋・生わかめ)	じゃが芋	38.89	33.33
		生わかめ	4.00	3.00
		だし汁	130.00	110.00
		味噌	4.30	3.60